Innholdsfortegnelse

Informasjon om sikkerhet **25**

– Ved installasjon og service
– Ved bruk av mikrobølgeovnen
– Ved kassering av mikrobølgeovnen

Viktig å vite **26**

Oppakning og liste over tilbehør **26**

– Oppakning
– Tilbehør

Installasjon **27**

– Plassering
– Tilkobling til strømnettet

Beskrivelse av mikrobølgeovnen og dens tilbehør **28**
– Ovnen

– Tilbehør **29**

– Kontrollpanelet **30**

– Før du tar i bruk ovnen **31**
– Stille inn klokken

Bare i mikrobølger **32**
– Forskjellige effektnivå
– Automatiske program **33**

Hvordan du bruker de automatiske programmene

Automatisk tillagning **34**

– Hurtigstart **35**
– Barnesikring
– Minutt-tidmåler og alarm

Koketabeller og råd Tining **36**

Koking av grønnsaker **38**
Koking av fisk

Husk **39**
Praktiske råd og tips
– Generelt
– Tilberedning og oppvarming
– Tining
– Kokekar

Slik tester du om et fat passer seg til bruk i mikrobølgeovnen **40**

Dette kan du ikke gjøre i mikrobølgeovnen **41**

Slik holder du vedlike ovnen og forlenger dens brukstid
– Rengjøring og stell

Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer

– Før du tar kontakt med en serviceperson **41**
Service og reservedeler

Tekniske data **42**

Gratulerer til med din nye mikrobølgeovn

Før du tar i bruk mikrobølgeovnen anbefaler vi deg å lese gjennom hele bruksanvisningen, som beskriver ovnen og dens funksjoner.

For å unngå de risikoer som tross alt alltid er tilstede når du bruker et produkt som drives med strøm, er det viktig at ovnen installeres på riktig vis og at du leser gjennom sikkerhetsinformasjonen nøye for å unngå feil bruk og unødige ulykkesrisikoer.

Ta vare på bruksanvisningen og sørg for at den er tilgjengelig når ovnen er i bruk.

Hvordan fungerer mikrobølgeovnen?

Den såkalte magnetronen i mikrobølgeovnen sender ut elektromagnetisk energi i form av radiobølger. Disse radiobølgene, som har en spesiell bølgelengde, er i stand til å få fart på matens egne vannmolekyler. Når molekylene gnis mot hverandre, oppstår det friksjonsvarme og maten blir varm. Å lage mat med mikrobølgeovn gir derfor mange fordeler:
Smaksstoffer, vitaminer og næringsstoffer forblir i maten og den blir bedre og friskere. Til og med oppvarmede matrester smaker som nylaget! Det trenges ikke noe ekstra fett. Derfor er mikrolaget mat kalorifattig.

Økonomisk!

Mikrobølgene varmer bare maten. Alt etter hva du lager og hvor mye, kan du spare opp til 75% energi sammenlignet med en vanlig komfyr/ovn! Dessuten kan du spare matrestene dine og fryse de ned. Senere kan du raskt varme de opp igjen når det passer deg. Det blir raskt mange innsparede matslanter!

Informasjon om sikkerhet

Ved installasjon og service

- Ovnen er ment til normalt forekommende husholdningsmatlaging. Hvis den brukes til andre øyemed, kan det oppstå risiko for person- og/eller eiendomsskade.
- En ovn som er i stykker skal aldri brukes. Gjør ovnen strømløs. Hvis den er tilkoblet med stikkontakt, trekker du støpselet ut fra stikkontakten (dra i støpselet, aldri i ledningen). Ellers tas ovnens sikring (propp) ut av strømskapet.
- Ved feil eller dårlig funksjon, ta kontakt med godkjent kundeservice for reparasjon. Sørg for at det brukes originalreservedeler.
- Forsøk aldri å forandre eller reparere selv en ovn som er i stykker. Installasjonsarbeid, forlengning av ledning, osv., skal utføres av tilbørlig fagperson.
- **Arbeide som er utført av en person som er uten tilstrekkelig kunnskap, kan forringe ovnen og føre til skade på person og/eller eiendom. Slik skade omfattes ikke av garantien.**
- Installasjonsarbeid, forlengning av kabel, osv., skal utføresav tilbørlig fagperson.

Ved bruk av mikrobølgeovnen

- Ovnen er ment å skulle brukes av voksne. Ikke la barn leke med ovnen og ikke forlat småbarn uten overvåking i nærheten av en mikrobølgeovn i drift.
- Mikrobølgeovnen skal under ingen omstendigheter brukes med ovnsdøren åpen eller med dørens sikkerhetsbryter ute av funksjon. Aldri utfør endringer på sikkerhetsbryterne eller låsmekanismen.
- Start aldri ovnen hvis noe har klemt seg fast i ovnsdøren. La ikke mat eller smuss samles på dørens innside eller på dørens tetningsoverflater.
- Mikrobølgeovnen skal ikke brukes med skadet ovnsdør eller dørtetning før den er reparert av godkjent service.
- Ovnen skal ikke settes i drift i tom tilstand, ettersom den kan skades. Ved testing, sett inn en kopp vann for å absorbere mikrobølgeenergien.
- Forlat aldri ovnen uten tilsyn ved baking av potet, smelting av stearin, pølsekoking, oppvarming av mat i papir eller annet brennbart materiale, ettersom disse materialene ved alt for lang oppvarmingstid blir så varme at de kan ta fyr. La da døren forbli stengt og slå ovnen helt av, slik at en eventuell flamme kveles. Bruk aldri vann.
- Ikke varm matolje eller fetti mikroovnen, ettersom det ikke er mulig å kontrollere temperaturen. Vær forsiktig med popcorn. Ikke bruk ovnen til å tørke noen som helst gjenstand. Den kan overopphetes og ta fyr.

Ved kassering av mikrobølgeovnen

- Hjelp til med å unngå skader til og med når mikrobølgeovnen skal kasseres. Løsne den fra stikkontakten, kapp av ledningen ved ovnsuttaket. Ta eventuelt kontakt med din kommune for å få informasjon om hvor du kan kaste ovnen din, eller ta kontakt med kunde service.

Viktig å vite

- Glasstallerkenen skal alltid være på plass i bennen på ovnen.
- Ved oppvarming av vann eller visse drikkker, kan det hende at temperaturen overgår 100°C uten at væsken begynner å koke. Denne overoppvarmingen kan føre til at væsken plutselig koker over når du rører borti karet.
- For å motvirke dette kan man røre i væsken eller la væsken stå i minst 20 sekunder slik at temperaturen utjevnes før du tar den ut. Bruk grytekluter.

Vær forsiktig ved oppvarming av barnemat. Fjern lokk eller koker på bokser og flasker før de varmes opp. Rør godt rundt i maten og kontroller temperaturen omhyggelig før du gir maten til små barn.

- Ikke bruk bestikk eller kar av metall eller med metalldekor. Det kan dannes gnister som kan ødelegge ovnen og/eller karet.
- Metallklemmer eller beslag som inneholder metalltråder kan forårsake gnistdannelse i ovnen og skal derfor fjernes.
- Sørg for at bokser eller emballasjer ikke er tett lukket når de varmes i ovnen, ellers kan det oppstå overtrykk.
- **ADVARSEL: La aldri barn bruke mikrobølgeovnen uten tilsyn hvis de ikke forstår fullt ut hvordan mikrobølgeovnen fungerer, og hvis de ikke er klar over dens risikoer.**

Oppakning og liste over tilbehør

Oppakning

Kontroller at emballasjen, og dermed ovnen, ikke er blitt skadet under transporten.

Eventuelle transportskader skal umiddelbart meldes til den som har ansvaret for transporten.

Hvis ovnen er tildekket med en beskyttende plastfilm, skal denne fjernes før ovnen tas i bruk for første gang.
Etter oppakningen må du kontrollere at varen er feil-fri. Skader, feil og eventuelle manglende deler skal umiddelbart meldes til selgeren. Ikke forlat embal-lasjemateriale slik at små barn kan leke med det.

Tilbehør

1 roterende glasstallerken
1 tallerkenstøtte for den roterende glasstallerkenen
1 bruksanvisning

Installasjon

Plassering

1. Ovnen skal plasseres på en plan og stabil overflate med god ventilasjon rundt ovnen. Ikke plasser ovnen i nærheten av andre varmekilder, f.eks. komfyr eller varmeelement.
2. Ikke blokker ovnens ventilasjonsåpninger. Da kan ovnen overopphetes og automatisk slås av takket være et termisk overopphetingsvern.
   Du må la det være ledig plass rundt hele ovnen for å garantere for tilstrekkelig ventilasjon: 10 cm over ovnen, 5 cm bak ovnen og langs sidene.
3. Fjern eventuell emballasje fra ovnen. **NB! Ikke fjern den beskyttende plastfilmen på ovnsdørens innside**. Den er til for å beskytte mot sprut og varme.
   Les mer om hvordan du installerer den roterende glasstallerkenen og festet for denne lenger framme i instruksjonsboken.
4. Tørk av ovnen innvendig og på dørens innside og tetningsoverflater med en fuktig klut før ovnen tas i bruk.

Takket være ovnens kompakte mål, kan den plasseres nesten hvor som helst på kjøkkenbenken, på et bord, eller tas med på hytten. Vær alltid nøye med å la ovnen stå plant og på et stabilt underlag. Sørg også for at ovnens føtter er på plass slik at ovnen får tilstrekkelig ventilasjon.

Tilkobling til strømnettet

Ovnen leveres med ledning og stikkontakt for tilkobling til en separat 230 V 50 Hz, 10 A treg sikring og jordet stikkontakt.

Kontroller at ovnens spenning stemmer overens med stikkontaktens spenning.

Mikrobølgeovner trenger svært stor startstrøm og må derfor tilkobles en separat, sikret og jordet stikkontakt. Andre større apparat som kjøleskap, fryser, oppvaskmaskin og lignende, skal altså ikke tilkobles på samme sikring.

Hvis din bolig er utstyrt med automatsikringer, må disse stemme overens med tilsvarende krav.

Mikrobølgeovnen er utstyrt med spesialledning, som må skiftes ut med samme type hvis den skades. Slike ledninger kan fås fra kunde service som også bør montere den.

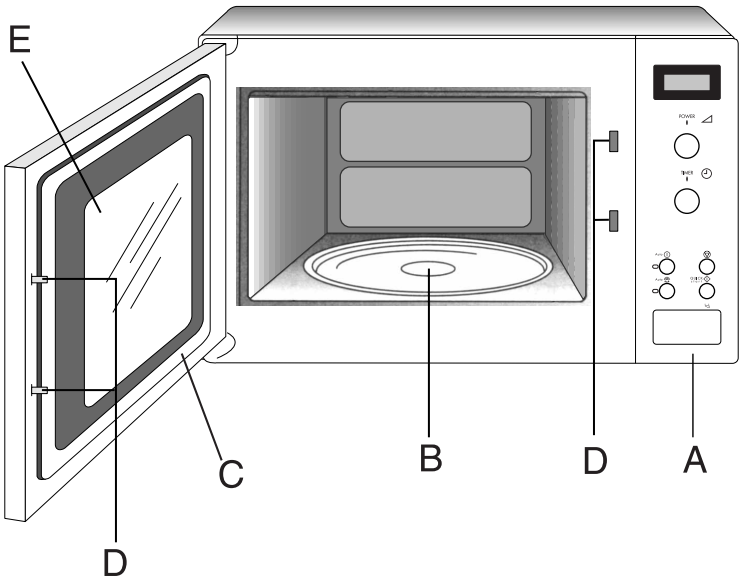
Hvis ovnen tilkobles til stikkontakten med skjøteledning, må denne ledningen også være jordet.

Hvis ovnen tilkobles til en stikkontakt som ikke er jordet, er det risiko for elektrisk støt, noe som kan føre til skade på person og/ eller eiendom. Ta kontakt med en fagperson ved tvil angående ovnens elektriske tilkobling.

Innebygde modeller
For å installere mikrobølgeovnen i et opphengt kjøkkenskap bruk tilsvarende monteringsramme. Se også instruk-sjonene for installasjon og tilkobling.
Mikrobølgeovnen skal tilkobles strømnettet med en 10 A dobbelpolet strømbryter. Dette for at ovnen skal kunne kobles fra nettet med en kontaktavstand på minst 3 mm på alle poler. Denne strømbryteren skal bruke en sikring på 10 A.

Advarsel!
Hvis mikrobølgeovnen bygges inn bak en luke eller en dør, skal luken/døren alltid være åpen når ovnen brukes. **Ellers kan ovnen skades og garantien gjelder da ikke.**

Beskrivelse av mikrobølgeovnen og dens tillbehør



Ovnen

A Kontrollpanel

B Feste for den roterende tallerkenen

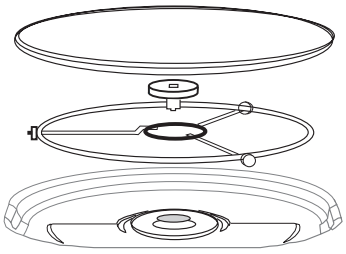
C Ovnsdør

D Dørlås og haker Lukkelås

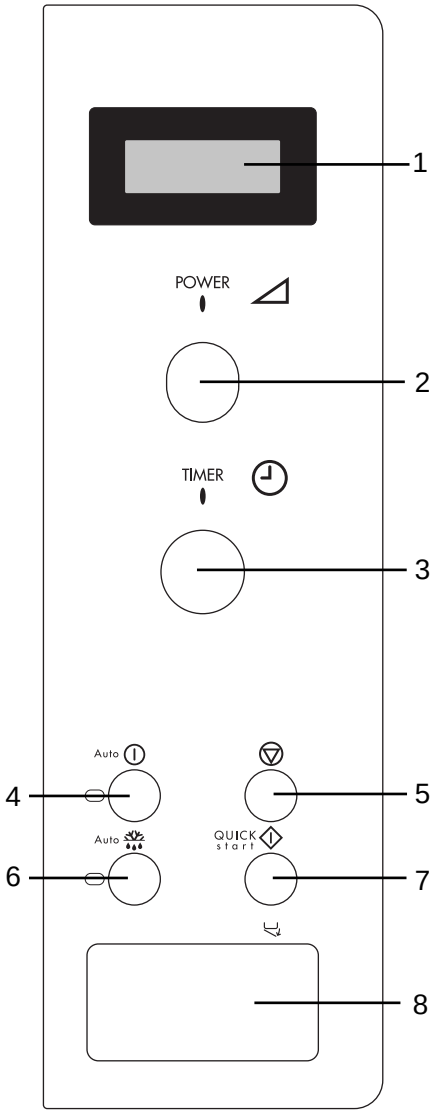
E Vindu

Tilbehør

Den **roterende glasstallerkenen** og dens støtte in-stalleres slik som på bildet. Sørg for at støtten monteres skikkelig på plass. Den roterende glasstallerken kan snus med eller mot klokken under tilberedningen.
Forsøk aldri å rotere rotasjonsringen manuelt, drivsystemet kan skades.



Kontrollpanelet



1 **Display** for visning av tid, koketid, vekt.

2 **Dreieknapp** for innstilling av mikrobølgeffekt.

3 **Dreieknapp** for installering av koketid eller vekt.

4 **Knapp** for automatiske kokeprogram.

5 **Clear/Stop** for å avbryte innstillinger eller pågående program.

6 **Auto Defrost**, automatisk tining ifølge vekt.

7 **START-knapp** for start av valgt funksjon og for å slå på hurtigstart (QUICK).

8 **Døråpning**

Før du tar i bruk ovnen

Rengjøring

Tørk av ovnens framside med en fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmiddel (overflaten kan skades).
På ståloverflater, bruk passende rengjøringsmiddel som etterlater en overflate som beskytter mot finger-avtrykk.
Før du tar i bruk ovnen for første gang, ta bort alt tilbehør (inklusive den roterende glasstallerkenen og dens støtte) fra kokeområdet.

Vask tilbehøret med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk av kokeområdet med en myk, fuktig klut.

Stille inn klokken

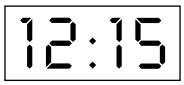
Sett inn nettkontakten i en jordet stikkontakt. Displayet blinker "00:00". Punktene mellom sifrene blinker hurtig.
Eksempel: 12:15

Still inn klokkeslettet med dreieknappen.

Punktene mellom sifrene blinker nå langsomt.

Trykk Start eller
Clear/Stop for å stille inn klokken.

Rett klokkeslett vises i displayet.



Mikrobølgeovnen er nå klar til bruk.

Tidmålerknappen kan dreies til høyre for å øke, eller til venstre, for å minske tiden. Klokken, som viser rett klokkeslett, kan endres når som helst ved å dreie på tidmålerknappen. Still inn tiden ved å trykke på Start eller Clear/Stop i 5 sekunder.

Bare i mikrobølger

Innstillingseksempel: 1 minutt, 15 sekunder på effekten 900 watt

1. Still inn ønsket koketid ved å dreie på effektknappen. Klokkevisningen forsvinner og effekten vises:

Drei mot venstre = lavere stryke
Drei mot høyre = høyere stryke

2. Still inn ønsket koketid ved å dreie på tidsknappen. Den valgte tiden vises på displayet.

3. Trykk på START-knappen. Den valgte tiden begynner nedtellingen.

Koketiden kan stilles inn etter følgende:
fra 0 til 2 minutter i trinn på 5 sekunder
fra 2 til 5 minutter i trinn på 20 sekunder
fra 10 til 20 minutter i trinn på 30 sekunder
Fra 21 minutter i trinn på 1 minutt

Den maksimale programtiden er på 60 minutter.
Metallgjenstander må plasseres minst 2 cm fra ovnens sider og dør.

Forskjellige effektnivå

900 Watt	- oppvarming av væsker
700 Watt	- for å starte et tilberedningssekvens, forberedning av gryter, osv
	- koking av grønnsaker
	- koking av forskjellige matrtter
600 Watt	- tining og oppvarming av frossen ferdigmat
500 Watt	- oppvarming av avkjølt ferdigmat
	- avslutning av grytekoking
	- koking av retter med egg som hovedinggrediens
450 Watt	- avsluttende koking av forskjellige retter
350 Watt	- koking av finere retter
250 Wat t	- oppvarming av barnemat i glasskrukker
	- bløtlegging av ris
	- oppvarming av finere retter
	- smelting av gelatin
150 Watt	- tining av kjøtt, fisk og brød
80 Watt	- tining av ost, fløte og smør
	- tining av kaker med fløte eller smør
	- for heving av deig
	- oppvarming av avkjølte retter, drikker, oppmyking av smør

Automatiske program

Det finnes ferdige program for tining og tilberedning. Etter at du har valgt ønsket program, angir du bare matens vekt, og så utføres resten av programmet automatisk.

Følgende tabell gir deg en oversikt over hvilken type mat som kan tines opp eller tilberedes med de forskjellige programmene.

Automatisk tining Auto

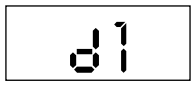
Program	Matkategori	Eksempel	Vekt fra - til
d1	Ferskt fjærfe 1)	Fjærfe (hel eller i biter)	100 - 2000 g
d2	Kjøtt	Svinekjøtt, gulasj	100 - 2000 g
d3	Fisk	Fisk (hel eller i biter)	100 - 1000 g
d4	Finere bakverk Pai		100 - 1000 g

1) Dekk over tynnere deler av maten, f.eks. lår og vinger, med aluminiumsfolie.

Pakk opp den frosne maten og plasser den på en stor tallerken for å fange opp væsken fra tiningen. Plasser deretter en mindre tallerken opp ned over maten.
Følg den anbefalte ståtiden (generell regel: ståtid = tiningstid).
En ringeklokke ringer tre ganger halvveis under tiningen. Vend eller rør i maten og del den opp i mindre deler hvis det er mulig.

Hvordan du bruker de automatiske programmene

Eksempel: Tining av kylling på 1 kg

1. Trykk på knappen for automatiske program inntil ønsket program vises i displayet. Auto 

2. Bruk knappen for å stille inn vekten.

3. Trykk på START-knappen, tilberedningstiden vises i displayet.

Automatisk tillagning Auto

Program	Matkategori	Eksempel	Vekt fra - til
C1	Ferske grønnsaker I	Rosenkål, kål, gulrøtter, selleri	100 -1000 g
C2	Ferske grønnsaker II	Squash, løk, potet, spinat, blomkål, brokkoli	100 - 1000 g
C3	Frosne grønnsaker	Gulrøtter, blomkål, rosenkål, løk, squash, spinat, brokkoli	100 - 1000 g

Kok med lokk, i en varmebestandig glasstallerken om mulig. En ringeklokke ringer tre ganger halvveis under kokingen. Hvis du koker over 500 g grønnsaker, rør rundt en eller to ganger.

Tilføy vann i følgende mengder:

- for ferske grønnsaker (I + II):
100 – 500 g: 3 – 6 spiseskjeer/500 – 1000 g: 9 – 12 spiseskjeer.

- for frosne grønnsaker:
100 – 500 g: 3 – 9 spiseskjeer/500 – 1000 g: 9 – 15 spiseskjeer.

Hurtigstart

Innstilling av hurtigstart

START/QUICK-knappen gir full effekt fra 30 sekunder opp til 2 minutter og 30 sekunder, i 30 sekunders intervaller. Hver gang du trykker på START/ QUICK-knappen, økes programtiden med 30 sekunder.

Eksempel: oppvarming av en kopp vann (1 min 30 sek)

1. Trykk på START-knappen tre ganger. Tiden vises i displayet og programmet starter.

2. Du kan øke tiden i 30 sekunders intervaller når programmet kjøres, opp til 2 min 30 sekunder, ved å trykke på START-knappen.

Barnesikring

For å forhindre at uvedkommende, f.eks. små barn, bruker mikrobølgeovnen kan du låse den.

Slik gjør du:

Trykk på Clear/Stop 5 ganger. Trykk deretter på Start. "LOC" lyser på displayet.
Nå er det ikke lenger mulig å bruke ovnen.

For å oppheve:

Trykk på Clear/Stop 5 ganger. Trykk deretter på Start. Et lydsignal høres og klokkeslettet vises igjen på displayet.

Klokke

Minutt-tidmåleren med alarm kan også brukes som en vanlig alarmklokke. Tidmåleren fungerer uten at du behøver å slå på mikrobølgeovnen, så lenge ingen andre funksjoner er valgt.

Innstilling av tidmåleren:

1. Velg mikrobølgeeffekten ”0” med effekknappen (drei den helt til venstre) og sørg for at GRILL-funksjonen slått av.

2. Still inn ønsket tid med tidsknappen. Klokkevisningen forsvinner og valgt tid vises i stedet.

3. Trykk på START-knappen. Den forhåndsinnstilte tiden begynner nedtellingen. Tre ringesignaler høres når tidmåleren har kommet ned i nullstilling.

Koketabeller og råd

Tining

Matrett	Vekt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Ståtid (min)	Kommentarer/råd
Kjøtt					
Kjøttstykke	500	150	10-15	10-15	Vend en gang. Dekk over fete deler med aluminiumsfolie etter halve tiden.
Stek	200	150	4-6	5-10	Vend en gang.
Blandet kjøtt i biter	500	150	9-14	5-10	Ta bort tinede deler etter hlve tiden.
Fjærfe					
Kylling	1000	150	20-30	15-30	Vend en gang. Dekk til vinger og lår med aluminiumsfolie etter halv tiden.
And	1500-	150	35-45	40-60	Samme som for kylling.
	2000	150	50-60	40-60	
Fisk					
Hel fisk	500	150	10-15	15-20	Vend en gang. Dekk til finnene med aluminiumsfolie.
Reker/krabbe	250	150	6-8	15-20	Rør godt rundt.
Meieriprodukter					
Cottager cheese	500	150	15-20	15-20	Del opp og rør i frosne deler med jevne mellomrom.
Smør	250	150	2-3	15-20	
Ost	250	150	2-4	20-30	Vend en gang.
Fløte	200 ml	150	6-8	15-20	Samme somfor smør. Rør om av og til.
Frukt					
Jordbær	500	150	7-9	10-15	Tin opp i tildekket beholder. Vend en gang
Kirsebær	250	150	5-7	5-10	Samme som for jordbær.
Rips og solbær	250	150	5-7	10-15	Samme som for jordbær.
Bringebær	250	150	4-6	5-10	Samme som for jordbær.

Matrett	Vekt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Ståtid (min)	Kommentarer/råd
Brød					
Rundstykker (50 g)	4 stk.	150	1-3	3-5	Plasseres på husholdningspapir, vend en gang.
Fullkorn blandingsbrød rugbrød	1 skive (60-80 g)	150	15-30s	3–5	Tines i tildekket beholder
Helt brød	500	150	6-8	15-20	Dekk til skæresiden.
Kaker					
Tørre kaker	300	80	2-3	5-10	Plasseres på husholdningspapir, dekk over.
Fruktterte bakt på bakepapir	400-450	80	4-8	10-20	Samme som for tørre kaker.
1 bit ostekake	400	80	4-8	10-20	Samme som for tørre kaker.
1 bit eplepai	400	80	3-5	10-20	Samme som for tørre kaker.
Fløte- og smørfyll	300-400	80	5-8	10-20	Begynn tining bare i ovnen.
Smelting av mat					
Sjokolade/pynt	100	700	2-3		Bryt opp i biter, rør rundt med jevne mellomrom.
Smør	50	900	15-45s		For å varme opp, øk tiden med 30 sek.
Oppvarming av kald mat og kalder drikker					
1 boks barnemat	125-500	450	30-50s	2-3	Varm boksen uten lokk. Rør rundt etter oppvarming
1 ferdig måltid	350-400	900	2-3	2-3	Varmes i tildekket beholder. Plasser sausen ved siden av i en kopp.
1 porsjon kjøtt potet	150	900	45s-1	2-3	Alt kjøtt, unntatt med brød, skal varmes i tildekket beholder.
1 tallerken suppe	200ml	900	1min20s-2	2-3	Varm klar suppe utildekket, dekk over tykk suppe. Rør rundt.
Drikker					
Melk eller barnemat	200 ml	900	35-45s	2-3	Fjern eventuelt lokk. **Kontroller temperaturen !**
Kopp opp 1 kopp vann	180 ml	900	1½-2	2-3	Rør rundt i pulverkaffe eller te når vannet har sluttet å koke.
1 kopp melk	200 ml	900	1min50s-2	2-3	Varm melk inntil den er akkurat varm nok til å kunne drikkes. Rør rundt.
1 kopp kaffe (gjenoppvarming)	200 ml	900	45-55s	2-3	Rør rundt.
Opptining og oppvarming av frosne ferdigretter					
1 porsjon kjøtt med saus	150	700	2-4	2-3	Rør rundt av og til. Varm i tildekket beholder.
1 porsjon kjøtt med (kjøtt med grønnsaker, granering)	350-450	700	7-14	2-3	Samme som for kjøtt.

Koking av grønnsaker [1])

Kok alle grønnsaker i en tildekket beholder.

Matrett	Vekt (g)	Vann	Effekt (Watt)	Tid min)	Ståtid (min)	Kommentarer/råd
Blomkål	500	1/8 l	900	8-10	2	Legg på en smørklatt.
Frossen brokkoli	300	1/8 l	900	7-9	2	Legg stilkene utover.
Sopp	250	ikke noe	900	4-6	2	Kutt opp i biter.
Frosne erter og gulrøtter	300	½ kopp	900	7-9	2	
Gulrøtter	250	2-3 ss.	900	6-8	2	Kutt opp i terninger eller skiver.
Potet	250	2-3 ss.	900	4-6	2	Skrell og del opp.
Rød/grønn Paprika	250	ikke noe	900	4-6	2	Kutt opp i skiver eller skiver.
Løk	250	½ kopp	900	4-6	2	Kutt opp i skiver eller skiver.
Frossen rosenkål	300	½ kopp	900	7-9	2	
Surkål	300	½ kopp	900	8-11	2	

Koking av fisk

Matrett	Vekt (g)	Effekt (Watt)	Tid (min)	Ståtid (min)	Kommentarer/råd
Fiskefilet	500	500	6-8	2	Dekk til. Vend halvveis i koketiden.
Fisk generelt	800	1. 900	3-5	3	Dekk til. Vend halvveis i koketiden.
		2. 450	9-11	3	

Tidene som angis her er bare veiledende, og de kan variere elt etter mattype og beskaffenhet.

Husk

- Dess større mengde, dess lengre tid.
- Kalde matvarer trenger lengre tid enn matvarer med romtemperatur.
- Porøse matvarer krever kortere tid enn kompakte.
- Matretter som inneholder mye vann, tilberedes raskere.
- Kjøttet saltes først når det er ferdig. Salt gjør lett kjøttet seigt og tørt.
- La alltid retten stå i minst fem minutter for temperaturutjevning. Utjevningstiden øker forholdsvis etter rettens størrelse og konsistens.
- Det er bedre å velge den kortest angitte tiden i en oppskrift og deretter øke tiden, enn å overkoke maten.

Praktiske råd og tips

Generelt

Det finnes mange kokebøker i handelen med mange gode tips og oppskrifter som gir hjelp i forskjellige situasjoner under matlaging og baking.
Begynn alltid med den korteste koketiden i oppskrifter og tabeller.

- Du kan godt bruke dine vanlige oppskrifter. Reduser mengde salt, krydder og vann, ettersom ingenting koker bort.
- De fleste matsorter kokes i sin egen kraft. Tørre varer som ris og bønner trenger selvsagt væske.
- Dekk til maten ved koking og oppvarming for å beholde fuktigheten og for å unngå unødig søl.
- Bakverk kan tines direkte i brødkurv eller på hus-holdningspapir. Syltetøyfyll blir alltid mye varmere enn bakverket.
- Ikke stek bacon direkte på glasstallerkenen. For store temperaturforskjeller kan forårsake skade eller sprekker i brettet.
- Pølser, epler, potet, lever og eggeplommer er eksempel på matvarer som bør prikkes før skallet eller hinnen sprekker.

Tilberedning og oppvarming

- Før du begynner å tilberede maten, må du sørge for at den er skikkelig tinet.
- Plasser de tynneste delene av det som skal tilberedes mot midten av fatet.
- Koketiden kan variere alt etter matens temperatur, med romtemperatur eller kjøleskapskald, og etter egen smak.
- Rør rundt i gryter, sauser og lignende for å oppnå en jevnere koking.
- Du kan tine kjøttet i dets emballasje. Sørg for å fjerne eventuelle deler av emballasjen som inneholder metall av ulike slag.

Tining

- Plasser de tynneste delene av det som skal tines mot midten av fatet.
- Etter tiningstidens slutt kan det fremdeles finnes is i matens midte. For å få best mulig resultat skal maten derfor stå en stund, en såkalt utjevningstid.

Kokekar

Kontroller at materialet som brukes i kokekaret passer. Visse typer plast kan forandre form. Andre typer plast og visse typer keramikk kan sprekke, spesielt når du varmer små retter. Ikke bruk metallkar.

PORSELEN- De fleste typer porselen med unntak av porselen med metalldekor. Gull- eller sølvdekor ødelegges. Det finnes også porselensglasurer som inneholder metall. Hvis du er usikker, test ifølge metoden som angis nedenfor.

GLASS- Alle typer glass egner seg, unntatt krystall og visse typer farget glass.

PLAST- Du kan bruke plastkrus eller bokser for å varme i men ikke for å koke i.
De fleste husholdningsplasttyper tåler ikke mer enn 90°C. Kontroller hvilken temperatur de tåler.

LEIRGODS- Steingods og leirgods kan brukes. Den brune leirgryten skal legges i bløt som vanlig.

METALL- Metallfat som er høyere enn 3 cm passer ikke til matlaging i mikrobølgeovn. Mikrobølgene kan ikke passere gjennom metall, og dermed får man bare påvirkning ovenfra og resultatet blir derfor dårlig.

Hvis et metallfat eller aluminiumsfolie plasseres for nært ovnens vegger, kan dette forårsake gnistdannelse og det kan oppstå brennmerker. Husk på å ta bort metallklips på teposer og brødemballasje.

Slik tester du om et fat passer til bruk i mikrobølgeovnen

Fat kan testes ved at man stiller det tomt midt i ovnen. Plasser en kaffekopp med vann ved siden av, og varm deretter på full effekt i ett minutt. Etterpå bør fatet ikke være mer enn håndvarmt overalt.

Dette kan du ikke gjøre i mikrobølgeovnen

- Bake gjærdeigsbrød - det får ingen farge.
- Large suffléer.
- Varme opp eller koke hele egg med skall.
- Bruke vanlig stekermometer.

Det finnes spesialtermometre for mikrobølgeovner fins i handelen.

Slik holder du vedlike ovnen og forlenger dens-brukstid

Rengjøring og stell

- Ikke bruk rengjøringsmiddel for ovn eller andre etsende eller slipende rengjøringsmidler. Tørk av ovnens utside og innside med en myk og fuktig klut, bruk håndoppvaskmidde lom nødvendig.
- Tørk vekk eventuell kondens som dannes i ovnen under tilberedning, med en myk klut eller f.eks. husholdningspapir.

Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer

Før du tar kontakt med en serviceperson:

Kontroller at stikkontakten sitter i og at iggen sikring (propp) er i stykker. Ikke foreta noen inngrep i ovnen som kan forårsake skade på personer eller produktet. Hvis problemet vedvarer etter at du har utført kontrollene nedenfor, ta kontakt med kunde service eller et servicefirma som er gokjent av leverandøren.

- Er ovnen tilkoblet stikkontakten?
- Er sikringen (proppen) hel?
- Er døren stengt?
- Har du valgt koketid?
- Har du trykket på start?
- ER ovnens barnesikring på?

Service og reservedeler

Før du tar kontakt med kundeservice: Les gjennom bruksanvisningen og følg de råd og anvisninger som gis i avsnittet **"Hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer"** for å forsikre deg om at du ikke kan utbedre feilen på egen hånd.
Hvis du tilkaller kundeservice fra EHL-foretagendet for å utbedre problem som er tatt med i denne listen, risikerer du å måtte stå for kostnaden selv.
Dette gjelder også hvis du anvender produktet til andre formål enn det det er tenkt til.

Service og reservedeler til ditt produkt får du gjennom din forhandler eller kunde service (se under "Husholdningsutstyr, hvitevarer" i telefonkatalogens Gule sider).
Oppgi produktenes **modellbetegnelse, produkt-og serienummer** ifølge merkeplaten.

Modell _____

PROD.NR._____

SER.NR. _____

Innkjøpsdato:_____

Forbrukerkjøp EHL

Ved salg til forbruker i Norge gjelder Forbrukerkjøp EHL samt øvrige EHL-bestemmelser, som forhandleren ihendehar. Husk å ta vare på kvittering og EHL-forsikringsbevis.

Tekniske data

Utvendige mål:	
Høyde	316 mm
Bredde	540,5 mm
Dybde	416,5 mm
Ovnsrom:	
Høyde	210 mm
Bredde	350 mm
Dybde	351,4 mm

Vekt	20 kg
Spenning	220/230 V, enfaset 50 Hz
Sikring	10 A treg
Tilkoblingseffekt	1550 W
Mikrobølgeeffekt	900 W
Volum	24 l

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

Husqvarna

Husqvarna Hushållsprodukter
S-105 45 Stockholm
www.husqvarna.se

99615453 - 09/03

From the Electrolux Group. *The world s No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as re - frigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.